Nóż Masahiro MS-8 Takohiki 240mm



Cena	**496,19 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100234**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Masahiro Takohiki o długości ostrza **240mm** to nóż, którego długie ostrze, znajduje zastosowanie podczas krojenia bardzo cienkich plastrów czy filetowania ryb. W kuchni azjatyckiej nóż Takohiki podobnie jak **Yanagiba** jest najczęściej stosowany do przygotowywania sushi czy sashimi. Wywodzący się z rejonów Tokio nóż Takohiki nieznacznie różni się od pochodzącej z okolic Osaki Yanagi. To co widoczne jest na pierwszy rzut oka to w przeciwieństwie do Yanagiby zakończony jest prostokątnie. Tego typu rozwiązanie przydaje się np. do podnoszenia gotowych plastrów z deski do krojenia. Charakterystycznie dla tradycyjnych japońskich noży jest zaostrzony jednostronnie, umożliwiając precyzyjne, w pełni kontrolowane krojenie produktów, które z łatwością oddzielają się od noża, ukazując piękną i błyszczącą powierzchnię cięcia - istotny i ceniony szczegół w kuchni japońskiej.

Najważniejsze cechy noża **Takohiki** to:

- długość - długie ostrze służy do cięcia tylko w jedną stronę ("do siebie") aby uniknąć zygzakowatych śladów po cięciu i pozostawić idealny przekrój,
- grubość - ma bardzo cienkie ostrze aby umożliwić cięcie przy użyciu niewielkiej siły tak aby nie miażdżyć, rozbijać czy rozrywać krojonych produktów,
- twardość i wytrzymałość - noże wykonane są z bardzo twardej a zarazem wytrzymałej stali pozwalającej na perfekcyjne zaostrzenie,
- konstrukcja noża ma ułatwiać oddzielanie przekrojonych plastrów od płaszczyzny noża.

Noże z tej linii wykonane zostały z pochodnej VG-10, **molibdenowo-wanadowej**, wysokowęglowej, nierdzewnej stali zwanej **AUS-8 HIGH CARBON**, która została poddana trójstopniowemu procesowi hartowania aż do osiągnięcia twardości 58-59 HRC. Każde ostrze zostało doprowadzone do perfekcji przez rzemieślników z ponad 30 letnim doświadczeniem, wynosząc noże Masahiro do poziomu niebywałej ostrości.

Rękojeść została wykonana z charakterystyczną w Japonii dbałością o detale z jasnego magnoliowego drewna wzmocnionego pierścieniem z tworzywa.

Uwaga! Noże z serii MS-8 występują z dwoma różnymi logotypami (napisy w alfabecie japońskim lub łacińskim).

Długość ostrza: 232 mm

Długość całkowita: 372 mm

Szerokość ostrza: 29 mm
Grubość: 2,5 mm

Waga: 108 g

Stal AUS-8 HIGH CARBON

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan